

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN
EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad
Intelectual
Oficina internacional



(43) Fecha de publicación internacional
19 de Mayo de 2005 (19.05.2005)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2005/044024 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes⁷: A23L 1/172,
A23P 1/08

(74) Mandatario: **TORO GORDILLO**, Ignacio M^a; Viriato,
56-1^o izda., E-28010 Madrid (ES).

(21) Número de la solicitud internacional:
PCT/ES2004/000471

(22) Fecha de presentación internacional:
27 de Octubre de 2004 (27.10.2004)

(25) Idioma de presentación: español

(26) Idioma de publicación: español

(30) Datos relativos a la prioridad:
P200302606
7 de Noviembre de 2003 (07.11.2003) ES

(71) Solicitante (para todos los Estados designados salvo
US): **TECNOLOGIAS APLICADAS DEL MAIZ, S.L.**
[ES/ES]; Encija, s/n. (Pol.Ind. Sant Isidre), E-08272 Sant
Fruitos De Bages (ES).

(72) Inventor; e

(75) Inventor/Solicitante (para US solamente): **GAL-
CERAN MARTORELL**, Carlos [ES/ES]; Encija, s/n.
(Pol.Ind.Sant Isidre), E-08272 Sant Fruitos De Bages (ES).

(81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,
para toda clase de protección nacional admisible): AE,
AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY,
BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ,
EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID,
IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT,
LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI,
NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG,
SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ,
VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,
para toda clase de protección regional admisible): ARIPO
(BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ,
UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD,
RU, TJ, TM), europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK,
EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT,
RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA,
GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicada:

— con informe de búsqueda internacional

Para códigos de dos letras y otras abreviaturas, véase la sección
"Guidance Notes on Codes and Abbreviations" que aparece al
principio de cada número regular de la Gaceta del PCT.

(54) Title: CORN GRAIN-FLAVOURING METHOD

(54) Título: PROCEDIMIENTO PARA LA SARORIZACIÓN DE GRANOS DE MAÍZ

(57) Abstract: The invention relates to a corn grain-flavouring method. The inventive method consists in creating a hypersaturated brine in a suitably-sized container, using a mixture of water and sodium chloride in suitable quantities in relation to the amount of corn to be treated. The corn grain is then introduced into the aforementioned brine and maintained thus for a period of time necessary in order for the corn to absorb all of the brine. Next, the corn is dried, by spreading same over perforated trays and applying hot air, until the original moisture level of the corn grains is obtained. Subsequently, once the corn has been dried, a surface coating is applied to the grains using a food fixative, such as, for example, a food lacquer and, finally, the corn is packaged.

(57) Resumen: El procedimiento comienza con la creación de una salmuera en estado hipersaturado, en el seno de un depósito de capacidad apropiada y mediante una mezcla de agua y cloruro sódico, en proporciones adecuadas a la cantidad de maíz a tratar. Tras la obtención de la salmuera se introduce en la misma el maíz en grano y se mantiene durante el tiempo necesario para que el maíz absorba toda la salmuera. Seguidamente se procede al secado del maíz, extendiéndolo sobre bandejas perforadas y aplicándole aire caliente, hasta que los granos de maíz recuperan su nivel de humedad primitivo. Finalmente y tras el secado del maíz se somete a los granos a un revestimiento superficial con un fijador alimentario, como por ejemplo una laca alimentaria, y por último se procede al envasado del mismo.

WO 2005/044024 A1